

# ANAFE 2 PLATOS BAJO

43x43 cm

Codigo: 6EA32



## Características del artefacto

- Construido en un conjunto de acero inoxidable y acero esmaltado al horno.
- Plato de fierro fundido tratado con pintura resistente a altas temperaturas.
- Quemadores industriales de aluminio de 180 mm. de diámetro, comandados por llaves de 3 posiciones con dispositivo de seguridad.
- Bandeja de rebalse en acero esmaltado al horno.
- Estos equipos están certificados conforme a la reglamentación y normativa vigente.

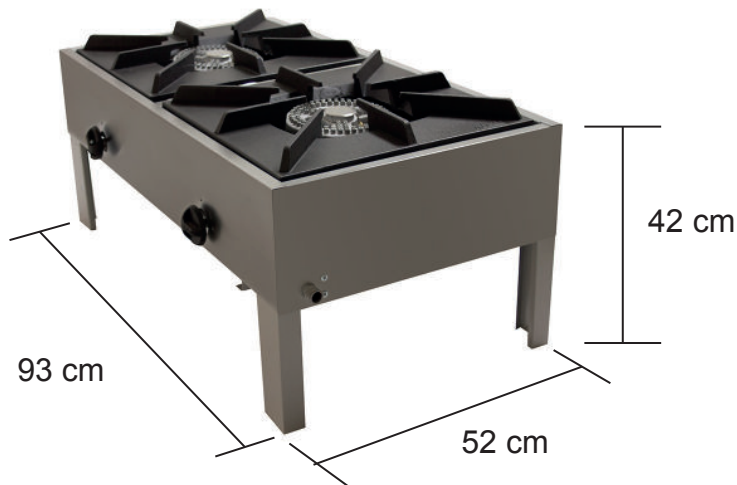
Construido en conjunto de acero inoxidable y acero esmaltado al horno con frente de acero inoxidable. Las patas del anafe son plegadas en ángulo para obtener mayor estabilidad.

Platos de fierro fundido resistente a altas temperaturas y quemadores industriales de aluminio con un diámetro de 180 mm. Además de poseer llave de mando con 3 posiciones.

Son utilizados principalmente en restaurantes y casinos. En los cuales sirve para calentar grandes ollas o recipientes en una menor cantidad de tiempo, además son móviles y transportables, los que lo hacen muy útil en lugares abiertos.

## Datos Técnicos

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Consumo térmico nominal (kw) | 30    |
| Consumo término GLP (kg/hr)  | 0,947 |
| Peso (kg)                    | 25    |
| <b>Dimensiones</b>           |       |
| Frente                       | 93 cm |
| Profundidad                  | 52 cm |
| Altura                       | 42 cm |



Quemador  
18 cm



Parrilla  
43x43 cm



Perilla



Conexión  
1/2 HE

★ Tradición    🏆 Calidad    💡 Innovación

[www.maigas.cl](http://www.maigas.cl)

